



## Descripción

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces paradoxus* en crema, obtenida en nuestros laboratorios partiendo de la hibridación de nuestras cepas Atecrem.

## Especificaciones técnicas

- Temperatura de fermentación: rango ideal 14÷18°C
- **Fuertemente aromática, con aromas estables en el tiempo.**
- **Producción de notas de cítricos, frutas exóticas (fruta de la pasión, piña) e intensas notas florales.**
- Excelente actividad fermentativa aumentada por el uso de Lysopol o Proteofast o Proteoferm S y/o Probios Strong
- Tolerancia al alcohol: hasta 15,5% vol.
- Baja producción de SO<sub>2</sub>
- **NO PRODUCE H<sub>2</sub>S**
- Los mostos fermentados con esta levadura no dan lugar a defectos de reducción

Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV

## Aplicaciones

Cepa particularmente adecuada para uvas aromáticas, como Prosecco, Sauvignon, Traminer, Muscat, Müller y también indicada para uvas Chardonnay, Pinot, Garganega y vinos blancos en general. Específico para el Dolcetto d'Alba. Optimo para la espumantización tanto con método Cava como lo Charmat.

Excelente por su alta capacidad de conferir un intenso aroma de frutas exóticas y de cítricos, junto con una producción significativa de acetatos y ésteres. Se obtienen vinos de alta complejidad y redondez, con un bouquet muy explícito que expresa sensaciones aromáticas muy refinadas.

Dosis aconsejada: 20 g/hl

## Método de preparación

Seguir las indicaciones dadas:

- en las "Advertencias generales levaduras atecrem" (**Anexo A**)
- en el "Protocolo general mosto levadura de iniciación para mostos y vinos parcialmente fermentados" (**Anexo B**)
- en el "Protocolo para la toma de de espuma: segunda fermentación en autoclave" (**Anexo D**)

## Embalaje

Botes 1 kg  
Garrafas de 5 o 10 kg

## Duración y conservación

Conservar a una temperatura de 2÷4°C.  
Período de conservación: como de indicación en etiqueta.

No contiene OGM de conformidad con el Reg. CE n. 1829/2003 y Reg. CE n. 1830/2003 y sucesivas modificaciones.

No contiene Alérgenos de conformidad con el Reg. CE n. 1169/2011 y sucesivas modificaciones.